









## Discorso su sei libri Echi e riflessi

\* Gabriel Faure, nel «figuraro», rievoca la bella e pura immagine di Anita Garibaldi, alla quale, per volontà del Governo italiano, sarà elevato un monumento sul Gianicolo e la cui spoglia mortale sarà trasportata da Nizza a Roma. «Ho visto» — scrive il Faure — a Mandriole, la casetta in cui coradina nella quale spirò Anita, e vicino, nella landa, tra i cespugli, il cippo che segnerà il posto nel quale fu sepolta. Dodici altissimi pini pioppi che si vedono in lontananza, sembrano raccogliere l'ultimo anello della meridionale, il cui corpo fu più tardi, per desiderio di Garibaldi, trasportato nel cimitero di Nizza». L'illustrazione conclude in questi termini: «Non è giusto che una tale compagna, già associata all'apoteosi del Condottiero? E come mai un'esistenza simile non ha tentato uno dei nostri autori di vite romanzesche?».

tavola si occupa la « Sera ». Naturalmente in Italia la forchetta fece il suo ingresso quasi trionfale in Frattura, e la « Sera » era tempo. Pensate: piumanti, le regole di buona creanza si discutevano a raccomandazione di prelati, e i cibi con sole-tro ditte, senza a sfondarle troppo dentro la sagra. Un regolamento del 1642, a chi non ne avesse abbastanza, dice: « Chi non mangia, fra gli obblighi che ha un cavaliere, o dei giovani, o dei signori, di invitare i suoi amici, i familiari, i invitati a pranzo da un amico, o cliduc, enumerare quelli che di pranzare sentano i loro onaggi, a Sua Altezza con bel garbo, e non giudicare al pranzo già mezzo ubriaco ».

ni; non gettare le ossa sotto tavola». I gusti, da sette secoli ad oggi, sono molto cambiati, e la cucina ha seguito l'evoluzione del gusto. Nel medioevo si amavano i cibi conditi con molti spezie, e questo era un lusso per i poveri, che mangiavano solo il semplice soltanto: «alle persone povere, che perché quei condimenti costavano moltissimo. Il Montaigne si parla di un re di Tunisi, il quale faceva metter, nella carne, tante spezie che un parrone, e d'ogni tagliani serviti alla sua mensa. Altronde a costare più di 2000 lire, Nivernais, Brillat, e Savaryn (che gli Stati Generali non aveva potuto resistere all'urto rovesciante del Terrore) si trovava in credito, la gastronomia fu la sua consolazione, si era, come si dice, un

sonnare, e' abbozzato vecchio, ric-  
dava con viva gioia a desinare.  
« Leone d'argento », di Losani  
dove per 3 franchi 5/25 aveva  
cacciagione dei monti vicini,  
pesci del lago di Ginevra e un  
netto bianco limpido come l'ago  
sorgiva... Sedute con quan-  
to bo e con quante arte col pes-  
cio le sue messime conviviali  
sociali? « Gli animali », intor-  
to, mangia l'uomo di sin-  
to mangiare. Il destino delle  
zioni dipende dal modo co-  
mangiano. Dunque, che non  
gi e si dirò chi sei. La parola  
solo mosto dove non ci si im-  
durante la prima era. La scot-  
ta d'un nuovo albo di più  
al genere umano che la scoperta  
di una stella. Chi s'impie tut-  
ci uno o di vicio non c'è. Nel

ne mangiare».

★ Il Tante si avvicina, e il «Parisien» ricorda che nei suoi passati l'abbondanza che regnava sulla tavola natalizia, dopo messa della mezzanotte, nella sala dei nobili e dei borghesi, si aveva qualche cosa di fastoso. Madame de Sevigné ha lasciato, nelle sue lettere e in documenti privati, particolari abbastanza precisi su queste funzioni gastronomiche del XVII secolo. Nel magnifico palazzo di Mazarin, dove attualmente si trovano installate le collezioni del Museo Condé, la Signora riceveva una notte del Natale una ventina di persone fra le quali i più cronisti mondani; pare che i padroni non fossero in quell'epoca. Fra signore vi era la figlia diletta, la padrona, accompagnata dal marito, il cavaliere de Gri...

di una casa sfregiata. Provava  
vera, anche il nota di Uzes  
che, nel 1871, chiamando  
a fine di tutte le domini,  
a ero partito per le grotte  
cuore dell'inverno. E ancora,  
nardo de la Monnaye, che rac-  
va maritrali alle Bellezze di  
salles. Nel centro di una di  
lussuose sale, scintillanti della  
ce del doppiere, era imbandita  
tavola. La marchesa (di Sevi-  
prevedeva ai servizi, che si  
cedevano rapidamente sotto il  
chico esperto della padrona di  
sa, che si vantava di aver co-  
nosciuto Vatel. Lo otto por-  
sizzavano un ministro di  
gumi, giurante il saliscote  
santi, e un ministro di  
con, le sesso più strani e ne-  
ministra, alle come gelate  
composte ai dolci più vari  
frutta fresca e profumate

fiato da vini famosi: si può dire che un intero lusso di cucina passasse per di là. Poi venne il ricco in cui fra l'una e l'altra le tre messe obbligatorie che davano dalla mezzanotte della vigilia alla mattina di Natale, si mangiava che del pesce, solo e del pane. Una delle più brillanti cene di Natale, delle quali cronache hanno conservato il ricordo, è quella offerta sotto il pontificato III del famoso duca di Montebello, nel leggendario gabinetto particolare del duca, in cui i piatti più variati, e anche i più più scusiti, inventati da celebri cuochi per l'occasione, furono serviti in quella sera. Le stricche, destinate alla signora erano ridicuose, in una grossa colliglia sormontata da una perla. Gli invitati, ricevettero assieme fumi di Arana, un servizio e tigarini in oro con le loro cifre in

LAST:











